

## PRESENTATION

---

**M. LEBERT.** — J'ai l'honneur de vous présenter une thèse de doctorat en médecine, soutenue le 20 juin dernier par Mlle Dominique ROSSET et qui a pour titre « Les toxi-infections alimentaires collectives en France de 1970 à 1977. Analyse critique de leur déclaration dans le Bulletin Hebdomadaire d'Information Epidémiologique du Ministère de la Santé et de la Sécurité Sociale ».

Ce document ne manquera pas de retenir l'attention des hygiénistes alimentaires car il fait suite au travail de RUASSE, GOUNELLE DE PONTANEL et PRÉVOT publié en 1970, précise la physionomie des toxi-infections alimentaires collectives (ou T.I.A.C.) en France au cours de ces dernières années, procède à leur analyse, la compare aux aspects antérieurs et en tire des enseignements pour l'avenir qui ne manquent pas d'intérêt.

J'ajouterai encore que le nom de l'auteur de cette thèse n'aura pas manqué d'éveiller votre attention puisqu'il s'agit de celui de la fille de l'un de nos confrères, le Contrôleur Général des Services Vétérinaires R. ROSSET, Directeur du Centre National d'Etudes et de Recherches pour l'Alimentation Collective qui, comme vous pouvez vous en douter, est également l'instigateur de cette thèse.

Tout d'abord l'auteur rappelle la définition des T.I.A.C., des conditions de leur apparition, leurs causes habituelles, leur symptomatologie et les raisons qui ont entraîné le législateur à leur appliquer, à compter de 1960, les mesures prévues pour les maladies à déclaration obligatoire.

Sont ensuite présentés les résultats d'une exploitation systématique et approfondie des 416 exemplaires du Bulletin Hebdomadaire d'Information Epidémiologique (B.H.I.E.) publiés au cours des années 1970 à 1977. Pour chaque année un premier tableau simplifié fait apparaître le nombre de malades et de foyers, le nombre moyen de malades par foyer (éventuellement les décès) et la nature du germe en cause. Des tableaux complémentaires beaucoup plus détaillés précisent pour chaque foyer : l'époque, le lieu (pays et nature de la

collectivité), l'aliment en cause, l'origine de la contamination. A noter qu'il ne s'agit pas d'une simple transcription des données figurant sur chaque bulletin successif mais d'une exploitation complète et profonde qui tient compte des nombreuses observations *a posteriori* complétant, rectifiant ou annulant celles figurant dans un bulletin précédent.

Sont à retenir en particulier les chiffres suivants :

- nombre moyen annuel de foyers = 60 ; (min. = 29, max. 74) ;
- nombre moyen annuel de malades = 2 227 ; (min. = 927, max. 3 904) ;
- aliments essentiellement responsables = viandes-charcuterie (38 p. 100), plats cuisinés dont 16 langues (20 p. 100) ; pâtisseries (15 p. 100)... ;
- germes responsables = *Salmonelles* (136 cas), *Staphylocoques* (120 cas), *Clostridium botulinum* (29)... ;
- cas mortels = 14 (*Clostridium botulinum* : 7 - *Staphylocoque* : 3 - *Shigelles* : 3 - *Salmonelles t.m.* : 1).

En plus de cet apport de données statistiques qui résultent de l'analyse précédente, l'auteur pour conclure estime que la limitation ou la disparition des T.I.A.C. graves ou mortelles nécessite :

- le maintien de la vigilance dans les grandes collectivités ;
- l'information du public quant au danger de certaines préparations familiales ;
- une action auprès des conserveurs pour la stricte application des barèmes de stérilisation.

Il pense d'autre part que le B.H.I.E. est une source précieuse, mais malheureusement incomplète, d'informations et que seule une action entreprise auprès des médecins permettrait de les sensibiliser au problème des T.I.A.C. en vue d'une déclaration systématique et complète de tous les foyers dont ils sont les témoins. C'est d'ailleurs, à une conclusion semblable qu'était arrivé le représentant du Ministère de la Santé lors du colloque sur le botulisme organisé récemment par la Société Française de Microbiologie à l'Institut Pasteur de Paris.



MM. GUILHON, JACQUET, PANTALÉON, ROUSSEAU interviennent.

---